

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.

Tugas Akhir dengan judul **STUDI KELAYAKAN BISNIS FOOD STALL A-BURRITO DI MALL SKA PEKANBARU** ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan – Jakarta.

Disadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses penggerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Julita Then, S.Par., M.Par., selaku Pembimbing Tugas Akhir.
2. Ibu Dr. Diena M. Lemy, A.Par., M.M.,CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezvary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Ibu Dr. Amelda Pramezvary, A.Par., M.M., selaku Ketua Penguji Tugas Akhir.
5. Ibu Dr. Wulanmeiaya Wowor, M.M., selaku Anggota Penguji Tugas Akhir.
6. Ibu Rosianna Sianipar, S.ST. Par., M.M., selaku Anggota Penguji Tugas Akhir.
7. Ibu Dr. Diena M. Lemy, A.Par., M.M.,CHE., selaku Penasehat Akademik.

8. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
9. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
10. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini
11. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
12. Teman-teman seperjuangan yang telah memberikan semangat dan bantuan.
13. Teman-teman akrab yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
14. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Tangerang, Februari 2021

Clara Suzia

## DAFTAR ISI

Halaman

### **HALAMAN JUDUL**

### **PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR**

### **PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING**

**KATA PENGANTAR** ..... v

**DAFTAR ISI** ..... vii

**DAFTAR GAMBAR** ..... ix

**DAFTAR TABEL** ..... x

**DAFTAR LAMPIRAN** ..... xii

### **BAB I PENDAHULUAN**

- A. Gagasan Awal ..... 1
- B. Tujuan Studi Kelayakan ..... 12
- C. Metodologi ..... 13
- D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait ..... 21

### **BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN**

- A. Analisis Permintaan ..... 24
- B. Analisis Penawaran ..... 47
- C. Segmentasi, Target Dan Posisi Bisnis Dalam Pasar ..... 66
- D. Baur Pemasaran ..... 71
- E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup  
Dan Teknologi ..... 89

### **BAB III ASPEK OPERASIONAL**

- A. Aspek Jenis Aktivitas Dan Fasilitas ..... 93
- B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Dan Fasilitas ..... 101
- C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas ..... 104
- D. Pemilihan Lokasi ..... 104
- E. Teknologi Yang Digunakan ..... 107

## **BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA**

A. Pengorganisasian .....	109
B. Sumber Daya Manusia.....	124
C. Aspek Yuridis .....	140

## **BAB V ASPEK KEUANGAN**

A. Kebutuhan Dan Sumber Daya .....	154
B. Perkiraan Biaya Operasional .....	157
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	162
D. Proyeksi Neraca .....	165
E. Proyeksi Rugi Laba.....	165
F. Proyeksi Arus Kas .....	166
G. Analisis Titik Impas.....	167
H. Financial Ratio.....	168
I. Penilaian Investasi .....	178
J. Manajemen Risiko .....	182

## **BAB VI KESIMPULAN**

A. Pendahuluan.....	184
B. Aspek Pasar dan Pemasaran .....	185
C. Aspek Teknis .....	186
D. Aspek Manajemen .....	187
E. Aspek Finansial.....	188

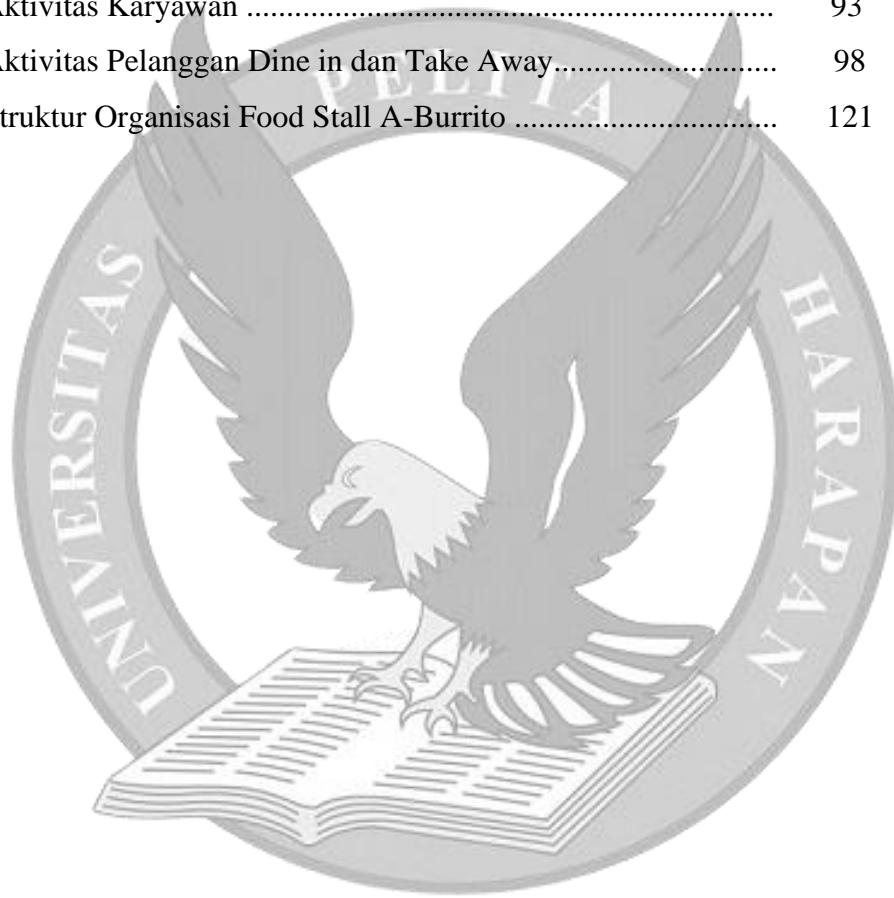
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>189</b>
----------------------------	------------

## **LAMPIRAN**

### **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

## **DAFTAR GAMBAR**

No.	Keterangan	Halaman
1.	Analisis Five Forces Porte.....	58
2.	Logo A-Burrito.....	72
3.	Aktivitas Karyawan .....	93
4.	Aktivitas Pelanggan Dine in dan Take Away.....	98
5.	Struktur Organisasi Food Stall A-Burrito .....	121



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Data Statistik Distribusi PDB Lapangan Usaha Industri Pengelolaan tahun 2015-2019 (persen).....	2
2.	Data Statistik Jumlah usaha Penyediaan Makanan Skala Menengah Menurut Provinsi dan Jenis Usaha tahun 2018.....	4
3.	Data Statistik Persentase banyaknya Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman Kelas Menengah Besar menurut Lokasi dan Jenis Usaha tahun 2018.....	6
4.	Distribusi PDRB Lapangan Usaha Provinsi Riau (Persen) Tahun 2015-2019.....	7
5.	Data Statistik Restoran yang Berada di Provinsi Riau dari tahun 2016-2019.....	9
6.	Daftar Restoran <i>Western Food</i> yang berada di Provinsi Riau...	10
7.	Perkembangan Jumlah Penduduk menurut Wilayah Provinsi Riau tahun 2012-2018.....	25
8.	Hasil Olahan Data Kuesioner menurut Profil Responden.....	27
9.	Hasil Olahan Data Kuesioner mengenai Kondisi Pasar.....	29
10.	Hasil Olahan Data Kuesioner mengenai Pemasaran.....	31
11.	Uji Reabilitas Olahan Data Kuesioner.....	47
12.	Daftar Pesaing Tidak Langsung Food Stall A-Burrito.....	49
13.	Daftar Pesaing Substitusi Food Stall A-Burrito.....	50
14.	Analisis Matriks SWOT Food Stall A-Burrito.....	54
15.	Menu Makanan A-Burrito.....	74
16.	Menu Minuman A-Burrito.....	74
17.	Inflasi di Indonesia Tahun 2020.....	89
18.	BI 7 Day Repo-Rate.....	90
19.	Fasilitas yang Tersedia di Food Stall A-Burrito.....	101

20. Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	102
21. Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan dan Fasilitas.....	103
22. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	104
23. Perbandingan Pemilihan Lokasi.....	105
24. Teknologi dan Biaya yang Digunakan.....	108
25. Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan Food Stall A-Burrito.....	113
26. Waktu Jam Kerja Karyawan Food Stall A-Burrito.....	122
27. Jumlah Karyawan Food Stall A-Burrito.....	123
28. Jadwal Kerja Karyawan Food Stall A-Burrito.....	123
29. Perkiraan Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Food Stall A-Burrito Pertahun.....	134
30. Perkiraan Gaji Karyawan Food Stall A-Burrito.....	137
31. Biaya Program BPJS untuk Karyawan Food Stall A-Burrito...	140
32. Rincian Modal Usaha A-Burrito.....	143
33. Perkiraan Biaya dalam Pengurusan Perizinan Food Stall A-Burrito.....	153
34. Perkiraan Dana Investasi Awal Food Stall A-Burrito.....	154
35. Rincian Anggaran Sumber Dana Investasi Awal Food Stall A-Burrito.....	155
36. Perkiraan Perincian Biaya Pra-Operasional.....	157
37. Perkiraan Biaya Operasional Food Stall A-Burrito.....	162
38. Laju Pertumbuhan PDRB Provinsi Riau menurut Kategori pada tahun 2019.....	163
39. Produk Domestik Regional Bruto Kota Pekanbaru menurut Konsumsi Rumah Tangga tahun 2014-2018.....	164
40. Perkiraan Penjualan Makanan dan Minuman Food Stall A-Burrito di Tahun Pertama.....	164
41. Manajemen Risiko.....	183

## **DAFTAR LAMPIRAN**

No. Keterangan

- A. Kuesioner A-Burrito
- B. Logo A-Burrito
- C. Floor Plan A-Burrito
- D. Promotion A-Burrito
- E. Item A-Burrito
- F. Menu A-Burrito
- G. Desain 3D A-Burrito
- H. Food and Beverage Cost A-Burrito
- I. COGS A-Burrito
- J. Daftar Supplier A-Burrito
- K. Rincian Anggaran Biaya A-Burrito
- L. Finance A-Burrito

